



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ÜZERİ ELMALI MUHALLEBİ

- 6 Adet Amasya elması
- 1 Su bardağı İri çekilmiş ceviz
- 1 Tatlı kaşığı Toz tarçın
- 250 Gram Kızamık şekeri
- 2 Adet Rulo tarçın
- 5 Adet Karanfil
- 1 Paket Yulaflı bisküvi
- 4 Su bardağı Süt
- 4 Yemek kaşığı Toz şeker
- 1 Yemek kaşığı Nişasta
- 1 Yemek kaşığı Pirinç unu
- 1 Yemek kaşığı tereyağı
- 1 Parça Damla sakızı

1 litre suyun içine kızamık şekeri, rulo tarçını ve karanfili koyup kaynatalım. Diğer taraftan elmaların kabuklarını soyalım ve alt kısımlarından oyup çekirdeklerini çıkaralım. Kaynamış ve kızamık şekeri erimiş olan suyun içine, elmaları atalım ve 10 dakika kaynatalım. Elmaları bir gece bu suyun içinde ve serin yerde, kırmızı rengi alması için bekletelim. Yulaflı bisküvileri, un haline getirip servis bardaklarının alt kısımlarına eşit şekilde paylaştıralım. Bir gece suda kalmış elmaların içine, kısık ateşte kavurduğumuz ve toz tarçın eklediğimiz cevizlerle dolduralım. Bu elmaları, yulaflı bisküvi yerleştirdiğimiz servis bardaklarının ortasına yerleştirelim. Muhallebi için sütü, toz şekeri, nişastayı ve pirinç ununu bir kabin içine koyup, kaynayana kadar karıştıralım. Damla sakızını dövüp içine ekleyelim. Biraz soğumasını bekleyip, rengini parlaklaştırmak ve lezzetlendirmek için tereyağı ile birlikte çırpalım. Servis bardaklarındaki elmaların kenarlarına paylaştıralım. Soğuduktan sonra kabuk tarçın ve nane yaprağıyla servis edelim.